پف پیسٹری

اجزاء۔

میدہ 800گرام

یونی پف 400گرام

نمک 1اورآدھا چائے کا چمچ

چینی 1چائے کا چمچ

کھانے کا تیل 2کھانے کے چمچ

پانی حسبِ ضرورت

میدہ حسبِ ضرورت

ترکیب۔

ایک باؤل میں میدہ، نمک، چینی، کھانے کا تیل اور پانی ڈال کر نرم ڈو گوندھ لیں اور کپڑے سے ڈھانپ کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔

اب چار سو گرام یونی پف لیں اور کٹنگ بورڈ کی مدد سے اس پر کلنگ رکھیں اور پھر اس پر یونی پف رکھ دیں۔

پھر ہاتھوں سے نرم کر لیں اور بیل لیں۔

اب اسے کلنگ سے ڈھانپ کر رول کر لیں اور سائیڈ پر رکھ دیں۔

پھر میدہ چھڑک کر ڈوکو بیل لیں اورچکور شکل میں بنا لیں۔

اب یونی پف کو ڈو پر رکھ کرکتاب کی شکل میں فولڈ کر لیں اور بیلنے کی مدد سے بیل لیں۔

پھر اسے آرام سے چکور شکل دیں اور کپڑے سے ڈھانپ کر فریج میں آدھے گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔

اب اسی طریقے کو تقریباً تین مرتبہ دہرائیں اور ہر دفعہ ڈو کو بیل کر کتاب کی شکل میں فولڈ کر کے ایک گھنٹے کے لئے سائیڈ پر رکھنا ہے۔

پھر ڈو کو بیلنے کی مدد سے بیل کر چکور کی شکل بنا لیں اور پف پیسٹری تیار ہے۔

اب آپ اس ڈوسے کچھ بھی بنا سکتے ہیں۔

0307-8162003